**Рецепт пирога «Невский»:**

**Ингредиенты**

Мука – 380 г

Сухие дрожжи – 2 г

Сахар – 90 г

Соль – 2 г

Ванильный сахар – 10 г

Тёплая вода – 170 мл

Яйцо – 1 шт.

Сливочное масло – 80 г

**Шаг 1**

Для теста: в просеянную муку (380 г) высыпать сухие дрожжи (8 г), сахар (90 г), соль (2 г) и пакетик ванильного сахара.

**Шаг 2**

В эту смесь налить тёплую воду (170 мл) и добавить одно яйцо. После перемешивания добавить 80 г сливочного масла и снова всё тщательно перемешать.

**Шаг 3**

Готовое тесто накрыть и поставить в тёплое место. Оно должно подойти и увеличиться в размерах вдвое. Теперь тесто надо обмять и снова дать ему подойти.

**Шаг 4**

Выложить тесто в форму. Дать ему ещё 15 минут постоять в тепле, а затем запекать в разогретой до 180 градусов духовке, примерно 50 минут.

**Шаг 5**

Вынуть из формы и дать полностью остыть.

**Шаг 6**

Пока пирог охлаждается, сделать крем. В миксере взбить сливочное масло (125 г). Когда масло посветлеет, начинать маленькими порциями добавлять в крем сгущёнку (125 г), продолжая при этом взбивать.

**Шаг 7**

Сделать сироп для пропитки коржей. Сварить сахарный сироп — 100 мл воды на 70 г сахара. Можно использовать и готовый фруктовый сироп. Добавить к нему пару чайных ложек коньяка и перемешать.

**Шаг 8**

Разрезать остывший пирог на коржи. В классическом рецепте он режется на две части. Обе нужно пропитать сиропом. Затем на нижний корж нанести крем и накрыть верхним коржом.

Приятного чаепития!